Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 17 (1927)

Heft: 51

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.01.2026

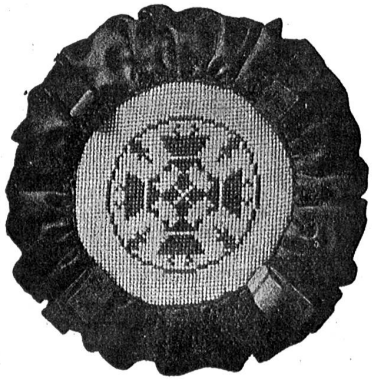
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Frau und Haus

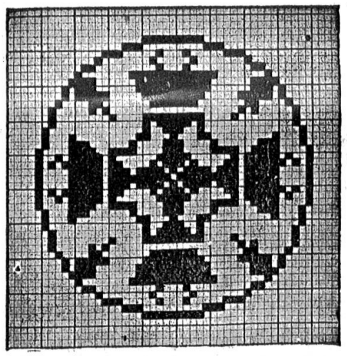
PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten

Toilettekissen.



Ziemlich feiner Stramin Perl H. C. Nr. 8, hellgrau 410 und dunkelgrau 405, je 1 Knäuel. Zum Ausputz wird lila Seidenstoff und blaugrünes Band verwendet.



Motiv zum Toilettekissen.

Belehrendes

Was man vom Auge wissen muß.

Häufig wird uns die Frage vorgelegt: Wie kommt es, daß so viele Leute, sogar Kinder, Augengläser tragen, viel mehr als früher, ist es nicht eher schädlich, sich daran zu gewöhnen und sich von den Gläsern abhängig zu machen? Da ist es zunächst notwendig, darauf hinzuweisen, daß das Auge selbst die Gegenstände der Außenwelt gar nicht sieht, vielmehr dringen die Lichtstrahlen der Außenwelt in das Auge ein, geben im Hintergrund des Augapfels auf der Netzhaut, einer zarten, mit empfindlichen Nervenzellen besetzten Haut, ein Bild, das nun durch den Sehnerv in das Gewitergeleitet wird, und erst dort entsteht das Bild der Außenwelt, im Bewußtsein des Menschen. Es ist also das Gehirn, mit dem wir eigentlich sehen, und das Auge ist nur ein feiner Apparat, eine Kamera, die die Bildwirkung vermittelt.

Das Auge ist aber ein viel feinerer Apparat als eine Kamera. Während eine Kamera immer auf die Gegenstände eingestellt werden muß, stellt sich das Auge selbst auf sie ein. Wir nennen diesen Vorgang Akkommodation. Die Lichtstrahlen, die von einem Gegenstande in unser Auge fallen, werden in der Kristallinse gebrochen und vereinigen sich auf die Netzhaut zu einem Bilde. Das normale Auge sieht Gegenstände in der Ferne sehr gut, soll es nun Gegenstände in der Nähe erkennen, so übt der Akkommodationsmechanismus einen Druck auf die Kristallinse aus, wodurch diese sich wölbt und die Lichtstrahlen stärker gebrochen werden. Bei jedem Menschen hat aber die Akkommodation ihre Grenzen, und mit zunehmendem Alter tritt eine Akkommodationsschwäche ein, die eine Folge der im Alter ganz normalen zunehmenden Verhärtung der Linse ist. Das gealterte Auge sieht sehr gut Gegenstände in der Ferne, kann sich aber auf naheliegende Gegenstände nicht mehr einstellen. Die Lichtstrahlen, die beim normalen Auge so gebrochen werden, daß sie sich auf der Netzhaut vereinigen, vereinigen sich also beim gealterten Auge erst hinter der Netzhaut. Die Längsachse des Auges ist also im Verhältnis zur Brechkraft der Linse zu kurz. Umgekehrt ist es bei dem kurzsichtigen Auge. Hier ist die Brechkraft der Linse stark, so daß die Lichtstrahlen, die aus der Ferne kommen, sich schon zu einem scharfen Bilde vereinigen, bevor die Netzhaut erreicht ist (die Längsachse des Auges ist also in diesem Falle im Verhältnis zur Brechkraft der Linse zu lang), während in der Nähe liegende Gegenstände, im Gegensatz zum weitsichtigen Auge, gut erkannt werden können. Die Kurzsichtigkeit entsteht häufig durch jahrelang fortgesetzte Näharbeit, besonders in wenig hellen Räumen oder bei der Beschäftigung mit kleinen Buchstaben und feinen Stickereien. Sie kann am Augenhintergrund Veränderungen zur Folge haben, es entstehen Blutungen und Risse in der Aderhaut, einem sehr wichtigen Organ, das die zur Ernährung des Auges notwendigen Blutgefäße enthält. Dadurch tritt eine Schädigung der Netzhaut ein, die unter Umständen zu einer außerordentlichen Gefahr, nämlich zu einer Ablösung der Netzhaut führt. Schwere Sehstörungen sind dann unausbleiblich. Durch die rechtzeitige Verordnung von Augengläsern können bei Kurz- und Weitsichtigkeit schwere Folgen vermieden werden.

Nun gibt es aber auch Augen, die weder von fern noch von nah deutliche Bilder bekommen. Wir finden dabei häufig einen Fehler in der Hornhaut, einer durchsichtigen Membran, durch die das Licht in das Auge eintritt. Wir nennen diesen Fehler Astigmatismus und können ihn durch Zylindergläser, die die Eigenschaft haben, nur in der Achse zu brechen, sehr häufig völlig ausgleichen.

Zum Schluß ein Wort über die Verordnung von Augengläsern. Am besten wird dies natürlich der Augenarzt ausführen. In optischen Instituten werden oft die Augen zwecks Feststellung der passenden Augengläser untersucht; dort kann einfache Kurz- oder Weitsichtigkeit festgestellt werden, vom Arzt auch Fehler im Bau des Auges, wie sie beim Astigmatismus vorliegen. Aber abgesehen von den erwähnten Ursachen treten Sehstörungen auch häufig als Symptome anderer Krankheiten auf, die zu untersuchen naturgemäß nur Sache des Arztes ist. Dr. L. C.

Küchen-Rezepte

Rezepte aus einem Berner Kochbuch vom Jahre 1823.

(Bey Ludwig Albrecht Haller, Buchdrucker und in Commission in der Ludw. Rud. Walthardschen Buchhandlung.)

1. Coteletten auf Matrosenart. Man schneidet sie ein wenig dick und kurz, läßt sie im Anken gelb werden, benetzt sie mit einem Glas weißem Wein, ebensoviel Fleischbrühe und thut 12 kleine Zwiebeln dazu; eine halbe Stunde hernach fügt man noch bey: ein Viertelpfund frischen Speck, ein Rüblein, beydes in Riemchen geschnitten, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, ein paar Tropfen Essig, läßt es dick einkochen und richtet die Coteletten an, die Zwiebeln darum und den Rest darauf.

2. Ragout von Spanferkel. Wenn das Ferkel wohl geputzt ist, schneidet man es in Stücke und läßt es im heißen Wasser steif werden, um die Haut davon zu thun, dann thut man es in eine Casserole mit etwas Anken, Brosamen, Morcheln, einem Büschel Kräutern, Fleischbrühe und Wein und läßt es kochen, beym Anrichten thut man das Gelbe von zwei Eyern, mit feingehackter Petersilie und Essig daran.

3. Haasenpfeffer. Der Vorderteil wird scharf gebeitzt, hernach schweitzt man ein wenig Mehl im Anken, thut die Stücken vom Haas dazu, nebst etwas Zwiebeln, ziemlich viel Spezerey, Fleischbrühe, roten Wein und geröstete Brodbröcklein, und läßt es langsam zusammen kochen.

4. Saasse Robert. Laßt Anken oder Speck in einer Casserole vergehen, schweitzt gescheibelte Zwiebeln darin, bis sie gelb und weich sind, netzt sie mit guter Fleischbrühe, thut Salz, Pfeffer, Muskatnuß, ein wenig Senf und Essig dazu, kocht sie eine Stunde und serviert sie heiß.

5. Spinattorte. Laßt eine Viertelmaaß Spinatsaft, eine Viertelmaaß Nidlen, 6 Eyer, Zucker, ein wenig Mandeln oder Pfirsichkernen, ein Achtelpfund Anken und eine Handvoll Mehl zusammen kochen wie eine Crème, thut es kalt in den Teig, und gewürfelte Zitronenschnitzchen oben darauf. Backen.

6. Eyer in Körbchen. Bestreicht Turteletten-Mödelchen mit frischem Anken, belegt sie mit gerösteten Brosamen, macht ein Kreuz von Anchoix darüber, schlagt mitten darauf ein Ey, thut Salz dazu und ringsum Petersilie, und kocht es auf Glut, daß die Eyer genug seyen.

7. Graswürme von Erdäpfeln. Stoßt 4 bis 6 geschwellte Erdäpfel mit einem guten Stück frischem Anken im Mörser, zerrührt sie mit Nidlen, Salz und 3 Eyern und schneidet den Teig wie Graswürme und preglet sie im Anken. E. R.